

ランチコース

Lunch Course Menu

※メニューは仕入れ状況により、
予告なく変更する場合がございます。

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなど
ございましたら、予め係の者にお申し付けください。

※ This menu is subject to change without notice.

※ A 10% service charge will be added to the price.

※ If you have any food allergies or special
requests, please ask our staff.

飲茶コース

Dim-Sum course

¥4,950 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜

本日の前菜

Today's appetizer

粵式蒸二點心

廣東特製蒸し点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

特別一品點心

麗穂特別点心

Reiho's special dim sum

煎炸双點心

焼き点心・揚げ点心二種盛り合わせ

Fried dim sum (two kinds)

蒜茸炒露筍

アスパラガスのガーリック炒め

Stir-fried asparagus flavored with garlic

肉絲菜炒麵

細切り豚肉入り広東風焼きそば

Stir-fried noodles with shredded pork

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

果脯中国茶

オリジナル・フルーツ茶

Original dry fruit tea

水仙コース

Narcissus course

¥6,600 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

瑤柱豆腐羹

干し貝柱と豆腐のとろみスープ

Dried scallops and tofu soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時菜XO炒蝦仁

季節野菜と海老のXO醬炒め

Stir-fried shrimp with vegetables in XO sauce

牛崧胶白筍

牛挽肉とマコモダケの香り炒め

Stir-fried minced beef and water bamboo

広東担仔麵

広東風担々麵

Cantonese style sesame soup noodles with ground pork

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,800 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂特式三點

麗穂点心師が作る本日の点心三種

Assorted dim sum (three kinds)

蟹皇燒海翅

蟹肉入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin with crab roe soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豆汁炒鮮魚

鮮魚の黒豆味噌炒め

Stir-fried fresh fish in black beans sauce

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスタ

Sweet and sour pork with black vinegar

蝦粒菜炒飯

海老と野菜のチャーハン

Fried rice with shrimp and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥12,100 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

蒜香粉絲蒸天使蝦

天使海老と春雨のガーリック蒸し

Steamed angel prawns with glass noodles flavored with garlic

白菜元壺翅

ふかひれと白菜の上海風濃厚醤油煮込み

Stewed shark's fin with chinese cabbage in soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

山菜糖醋魷魚

旬の山菜とイカの甘酢ソース

Squid with wild vegetables in sweet and sour sauce

火腿炒時菜

季節野菜の金華ハム入り香り炒め

Stir-fried seasonal vegetables flavored with chinese ham

三色菜炒麵

三種野菜の塩焼きそば

Stir-fried assorted vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥17,600 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

陳皮蒸帶子

新鮮ホタテの陳皮蒸し

Steamed fresh scallops with dried mandarin orange peel

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin Shanghai style in a earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

山菜XO蝦球

大ぶり海老と山菜のXO醬炒め

Stir-fried prawns with wild vegetabes in XO sauce

胶白牛肉絲

マコモダケと細切り牛肉のオイスターソース炒め

Stir-fried shredded beef and water bamboo in oyster sauce

蒜米肉末炒飯

豚挽き肉入りガーリックチャーハン

Garlic fried rice with minced pork

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert